CITTA' DI GRAVELLONA TOCE

Provincia del Verbano Cusio Ossola

P.zza Resistenza,10 – Tel. 0323/848386 – Fax 0323/864168 – C.F. 00332450030

PEC: gravellonatoce@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER GLI UTENTI DELL'ASSISTENZA DOMICILIARE NEL COMUNE DI GRAVELLONA TOCE

Periodo di riferimento: dal 01 SETTEMBRE 2015 al 31 AGOSTO 2018

C.I.G. N. 6304823886

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto
Art. 2 – Durata dell'appalto
Art. 3 – Tipologia dell'utenza
Art. 4 – Standard minimi di qualità del servizio
Art. 5 – Dimensione presumibile dell'utenza
Art. 6 – Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze
Art. 7 – Ordinativi dei pasti
Art. 8 – Interruzione del servizio

TITOLO II – PERSONALE

Art. 9 – Personale
Art. 10 – Organico addetti
Art. 11 – Reintegro personale
Art. 12 – Direzione del servizio
Art. 13 – Formazione e addestramento
Art. 14 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)
Art. 15 – Controllo della salute degli addetti
Art. 16 – Rispetto delle normative vigenti
Art. 17 – Applicazioni contrattuali

TITOLO III – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 18 – Caratteristiche delle derrate alimentari
Art. 19 – Etichettatura delle derrate alimentari
Art. 20 – Garanzie di qualità

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 21 – Disposizioni igienico - sanitarie
Art. 22 – Igiene della produzione
Art. 23 – Conservazione delle derrate
Art. 24 – Riciclo

TITOLO V – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 25 – Manipolazione e cottura
Art. 26 – Preparazione piatti freddi
Art. 27 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
Art. 28 – Linea refrigerata
Art. 29 – Pentolame per la cottura
Art. 30 – Condimenti

TITOLO VI – MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 31 – Menù
Art. 32 – Struttura dei menù
Art. 33 – Variazione dei menù

TITOLO VII – TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 34 – Diete speciali
Art. 35 – Dieta leggera ("Dieta in bianco")
Art. 36 – Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, "pranzi al sacco"
Art. 37 – Utilizzo di prodotti "certificati"

TITOLO VIII – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 38 – Contenitori isotermici
Art. 39 – Mezzi di trasporto
Art. 40 – Orari di trasporto e consegna dei pasti

TITOLO IX – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 41 – Somministrazione portate
Art. 42 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione
Art. 43 – Informazione ai commensali
Art. 44 – Campionatura rappresentativa del pasto

TITOLO X – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 45 – Regolamenti
Art. 46 – Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione e disinfezione
Art. 47 – Interventi ordinari e straordinari
Art. 48 – Divieti
Art. 49 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
Art. 50 – Pulizie esterne
Art. 51 – Rifiuti
Art. 52 – Servizi igienici e spogliatoi

TITOLO XI – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 53 – Sopralluogo per la comunicazione dei rischi
Art. 54 – Disposizioni in tema di sicurezza
Art. 55 – Referenti alla sicurezza
Art. 56 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art. 57 – Impiego di energia
Art. 58 – Piano di evacuazione
Art. 59 – Divieti

TITOLO XII – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 60 – Relazione sull'andamento del servizio
Art. 61 – Diritto di controllo del Comune
Art. 62 – Organismi preposti al controllo

Art. 63 – Tipologia dei controlli
Art. 64 – Blocco dei prodotti alimentari
Art. 65 – Metodologia del Controllo Qualità

TITOLO XIII – PENALI

Art. 66 – Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti
Art. 67 – Responsabilità

TITOLO XIV – PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 68 – Prezzo del pasto
Art. 69 – Fatturazione

TITOLO XV – CONTRATTO

Art. 70 – Durata del contratto
Art. 71 – Subappalto
Art. 72 – Cauzione e spese contrattuali
Art. 73 – Risoluzione del contratto
Art. 74 – Assicurazioni

TITOLO XVI – CONTROVERSIE

Art. 75 – Controversie

TITOLO XVII – NORME FINALI

Art. 76 – Tutela della Privacy
Art. 77 – Richiamo alla Legge ed altre norme
Art. 78 – Strutture organizzative del Comune di Gravellona Toce

ALLEGATI

Allegato 1 – Menù
Allegato 2 – Derrate alimentari
Allegato 3 – Tabella delle grammature
Allegato 4 - allegato 5: elenco profili professionali, orario settimanale e CCNL personale impiegato attualmente

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione collettiva scolastica e per gli utenti dell'assistenza domiciliare del Comune di Gravellona Toce (di seguito Comune), concluso dall'Amministrazione appaltante e il contraente appaltatore aggiudicatario (di seguito denominato I.A.), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il presente capitolato ha per oggetto:
   - la fornitura di pasti pronti in legame fresco-caldo per la ristorazione collettiva scolastica del Comune e la somministrazione presso i refettori delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado nel Comune di Gravellona Toce.
   - il servizio di trasporto e di somministrazione pasti presso i seguenti refettori (di seguito denominati centri refezionali):
     - Scuola dell'Infanzia Statale - Via U. Del Signore, 3.
     - Scuola Primaria Statale - Via F. Pattaroni
     - Istituto Comprensivo Statale "G. Galilei" - Via Ing. Pariani, 25
   - la produzione, il confezionamento, il trasporto e la fornitura dei pasti per gli utenti assistiti dal servizio di assistenza domiciliare del territorio comunale.
2. Il servizio, fermo restando il rispetto della proporzione prevista tra utenti e personale impiegato, può essere organizzato dall'Impresa liberamente, purchè siano garantite tutte le prescrizioni del Capitolato e rispettati gli orari per il consumo dei pasti, e data preventiva comunicazione all'Amministrazione appaltante che rilascerà la propria autorizzazione.
3. Sono altresì a carico dell'I.A.
   - l'inserimento di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nei centri refezionali e ritenuti necessari al servizio, inclusi piatti, bicchieri e posate di tipo lavabile.
   - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, presenti o integrate, per la distribuzione ed il lavaggio presso i centri refezionali, nonchè la loro pulizia.
   - la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti da applicarsi secondo quanto previsto all'art. 47 del presente capitolato. I controlli devono essere effettuati da ditta specializzata ed i report, in copia, devono essere inviati ai competenti Uffici comunali.
   - la fornitura di contenitori termici, per la veicolazione dei pasti, realizzati in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo;

- la fornitura di armadi o banchi "scaldavivande", con zona calda e neutra o refrigerata, per ogni centro refezionale;
- la gestione in autocontrollo e la manutenzione programmata, presso ogni centro refezionale

  . delle attrezzature per il lavaggio di piatti, bicchieri e stoviglie. Per tali attrezzature, resta a carico dell'I.A. anche la manutenzione straordinaria, nonchè la fornitura di ogni detergente necessario al funzionamento.

  . dei dispositivi installati nei centri refezionali per la produzione di acqua microfiltrata, che dovrà essere somministrata in caraffe dotate di coperchio e di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l). Dovrà essere prevista la presenza di una caraffa ogni 5 bambini.
- la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (centri refezionali).
- la rimozione, effettuata mediante appositi contenitori, dei rifiuti e dell'immondizia prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali.
- la fornitura, ai centri refezionali, di sufficienti ed idonei contenitori e pattumiere (devono essere munite di coperchio a comando non manuale).
- l'effettuazione periodica, presso i centri refezionali, della pulizia dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio.
- la fornitura, nei centri refezionali, di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. Sapone liquido, salviette monouso....etc)
- l'imbiancatura almeno n. 2 volte nel corso del presente appalto di tutti i centri refezionali
- la fornitura dei tovaglioli e delle tovagliette in carta formato americano (sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'appaltatore – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente), e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
- la fornitura di carrelli, bacinelle, mestoli, coltelli, forchettoni e pinze, in acciaio inossidabile, per la distribuzione dei pasti;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando il committente da ogni responsabilità in merito.

4. Presso ogni centro refezionale sono presenti erogatori di acqua potabile microfiltrata. Sono a carico dell'I.A. i costi per la manutenzione e per la sostituzione dei pacchi filtranti.

Art.2 - Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà la durata di TRE anni scolastici a decorrere dal 01/09/2015, con facoltà di ripetizione del servizio di ulteriori TRE anni ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett.b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Art.3 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e della scuola secondaria di primo grado, da personale docente o educativo operante presso i plessi scolastici e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune, e dagli utenti dell'assistenza domiciliare.
2. Per l'individuazione del personale, comunale e non, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione e ad eventuali accordi stipulati dal Comune con gli istituti scolastici di Gravellona Toce.

Art.4 - Standard minimi di qualità del servizio

1. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art.5 - Dimensione presumibile dell'utenza

1. Si prevede una fornitura di pasti così suddivisa:

- **Scuola dell'Infanzia** (orario di inizio servizio 11.30):
  n. 6489 pasti alunni e n. 1046 pasti adulti: Settembre – giugno, dal lunedì al venerdì

- **Scuola Primaria** (orario di inizio servizio 12.45):
  n. 11735 pasti alunni e n. 1143 pasti adulti: Settembre – giugno, dal lunedì al venerdì

- **Scuola secondaria di primo grado**: (orario di inizio servizio 13.10):
  n. 3754 pasti alunni e n. 345 pasti adulti: Settembre – giugno, dal lunedì al mercoledì

- **Centri estivi:** n. 909 pasti alunni e n. 173 pasti adulti Giugno – luglio – settembre

- **Pasti a domicilio**: n. 4241 Settembre – agosto, dal lunedì al venerdì

per un numero complessivo di 29.835 pasti all'anno per un totale di 89.505 pasti per l'intera durata del contratto.

2. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
3. L'appaltatore non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la somministrazione risulti inferiore così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni di cui al presente Capitolato e comunque nel rispetto delle disposizioni fissate dal D.Lgs. n. 163/2006.
4. L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario che verrà comunicato dal Comune all'I.A., prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

5. Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti per un valore fino alla concorrenza di 1/5 del prezzo complessivo a base di gara, senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
6. A fronte di circostanze determinate da fatti contingenti o imprevedibili o da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Art.6 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

1. L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 1° settembre 2015 per gli utenti dell'assistenza domiciliare, e dallo stesso mese di settembre 2015, in data che verrà indicata dal Comune, per gli alunni delle scuole.

Art.7 - Ordinativi dei pasti

1. I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente prenotati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste e secondo i menù fissati dall'ASL.
2. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'ASL. Il Comune potrà comunque autorizzare, in corso di esecuzione, per motivate esigenze e/o in determinate occasioni, variazioni quantitative e qualitative del menù (Es. menù natalizio, pasquale, ricorrenze particolari).
3. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero centro refezionale, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati all'I.A. almeno 48 ore prima del giorno del pasto dall'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.
4. Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo mail o fax, che direttamente via mail o fax.
5. L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, elaborando e/o seguendo appositi schemi dietetici per ogni singola patologia e per vegetariani, per esigenze etico-religiose, per motivi filosofici e per disgusti individuali; nel caso di situazioni di disgusto individuale non superabile (espresso come rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti) potrà essere concordata con la famiglia una alternativa al piatto rifiutato.
6. Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall'I.A. da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art.8 - Interruzione del servizio

1. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

2. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.
3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

TITOLO II
PERSONALE

Art.9 - Personale

1. L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..
2. Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere adeguatamente formato, deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
3. In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale e comunicare, al responsabile del servizio, eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose (art. 41, 2° comma D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).
4. Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A..

Art.10 - Organico addetti

1. L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, preventivamente rispetto all'inizio del servizio, il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
2. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore.
3. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.
4. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
5. Presso ogni centro refezionale, per le fasi di somministrazione (dall'inizio della somministrazione della prima portata e sino al termine della somministrazione dell'ultima portata prevista dal menù del giorno), deve essere garantito un numero di addetti, pari ad un rapporto di:
   - 1:40 (un addetto ogni 40 utenti), tolleranza ammessa 1:40 +25%.
6. Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.
7. Si specifica che oltre al ricevimento pasti, all'ultimazione delle ricette e alla somministrazione degli alimenti, il personale dell'I.A., dovrà farsi carico di tutte le

attività di rigoverno dei refettori (pulizia tavoli e sedie, sanificazione dei pavimenti), di tutte le attrezzature di servizio, nonché (tranne che per la scuola dell'infanzia), del lavaggio di piatti, posate e bicchieri e sanificazione delle aree di pertinenza.

Art.11 - Reintegro personale

1. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente (dall'inizio alla fine della somministrazione di tutte le portate previste dal menù) nel numero prestabilito per ogni Centro Refezionale; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
2. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune.
3. Nei limiti previsti o consentiti dalle norme contrattuali del lavoro di categoria, sarà data precedenza di assunzione alle unità lavoratrici già operanti nei precedenti anni scolastici presso i refettori comunali di Gravellona Toce, stante capacità ed esperienza possedute dalle stesse, elementi indispensabili al buon funzionamento del servizio nel contesto sociale locale.

Art.12 - Direzione del servizio

1. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un *Direttore Tecnico del Servizio* con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza pluriennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.
2. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.
3. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.
4. Si specifica inoltre, che nell'organico dell'I.A., a tutela dell'utenza e a garanzia della correttezza della predisposizione e gestione di ogni dieta elaborata per gli utenti del servizio di ristorazione per il Comune di Gravellona Toce, dovrà necessariamente essere prevista la figura professionale del Dietista (diploma universitario abilitante).
5. Il ruolo di *Direttore Tecnico del Servizio* e quello di *Dietista*, possono essere ricoperti da un'unica persona purchè in possesso dei requisiti minimi indicati per ciascuna mansione e secondo l'impegno previsto.

Art.13 - Formazione e addestramento

1. L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.
2. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il/i seminario/i.

3. La durata della formazione del personale addetto alla produzione, distribuzione e trasporto del pasto non deve essere inferiore a n. 4 ore per la durata contrattuale.
4. In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;

ed inoltre

- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- pulizie e disinfezioni.

Art.14 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro)*, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.
2. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art.15 - Controllo della salute degli addetti

1. L'ASL competente per territorio può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art.16 - Rispetto delle normative vigenti

1. L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Comune.
2. L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, per le malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

3. L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
4. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art.17 - Applicazioni contrattuali

1. L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.
2. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.
3. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
4. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A..

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.18 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'"Allegato 2".
2. In particolare è vietato l'uso di:

a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari, contenenti glutammato monosodico e/o grassi idrogenati.
c) (*) semilavorati di IV gamma.
d) semilavorati di V gamma.
e) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
f) semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
- pesce impanato pre-fritto,
- (*) hamburger,
- carni precotte,
- fiocchi di patate,
- patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate,

- (*) basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia.

g) (*) pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.
h) carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
i) grassi idrogenati e polifosfati.
j) formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

3. In relazione ai precedenti punti in cui sono riportati alimenti evidenziati con (*), l'I.A. può venire autorizzata all'uso del semilavorato solo nel momento in cui il Comune accerti, anche su richiesta dell'I.A., la necessità per motivi igienico-sanitari/organizzativi, di introdurre il semilavorato stesso.
4. Le derrate alimentari utilizzate per il Comune, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino del centro di cottura utilizzato dall'I.A., devono essere esclusivamente quelle contemplate nell'Allegato 2.
5. L'I.A. dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Art.19 - Etichettatura delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art.20 - Garanzie di qualità

1. L'I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti utilizzati quotidianamente per la preparazione del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dal mercato.
2. Relativamente alle derrate impiegate per la produzione del pasto, l'I.A. dovrà predisporre ed attivare una procedura che preveda la registrazione giornaliera dei dati utili alla rintracciabilità di ogni materia prima utilizzata.

TITOLO IV
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.21- Disposizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene, a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato ed alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;

- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norma sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- *"Proposte operative per la ristorazione scolastica"* elaborate dalla Regione Piemonte nell'anno 2007;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 "direttiva allergeni" e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- Reg. UE 1169/2011.

2. L'I.A., entro 30gg. dall'inizio dei servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i Piani di Autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.
3. Qualora necessario, l'I.A. durante il periodo contrattuale, dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Art.22 - Igiene della produzione

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
2. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di redigere per proprio conto le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04.
3. E' fatto obbligo all'I.A. di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti e dell'acqua potabile del centro di cottura e di quella somministrata presso i centri refezionali (**dovrà essere indicato chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate**). **Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato ACCREDIA.**
4. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
5. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso (**di colore blu**, ben aderenti alle mani degli operatori e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..
6. L'utilizzo dei guanti monouso (**di colore blu**, ben aderenti alle mani degli operatori e preferibilmente in nitrile) è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.
7. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

8. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
9. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art.23 - Conservazione delle derrate

1. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
2. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
4. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
5. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
6. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
7. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
8. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.
9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.
10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
11. È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanze a seguito di imperfetta manutenzione e/o qualora non rispondenti alle specifiche del Decreto 18 aprile 2007 n. 76.
12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
13. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.
14. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art.24 - Riciclo

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

2. L'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i vari plessi, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

TITOLO V
MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.25- Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art.26- Preparazione piatti freddi.

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art.27- Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
   - tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali;
   - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
   - la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Cottura, deve essere macinata in giornata;
   - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
   - il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
   - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
   - le fritture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
   - ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di mais/girasole (o olio extra vergine di oliva) rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge;
   - tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art.28 - Linea refrigerata

1. E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, brasati e lasagne, ragù per lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).
2. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art.29 - Pentolame per la cottura

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere preferibilmente impiegati pentolami in acciaio inox.
2. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.
3. Non possono invece essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.
4. Per quanto sopra, l'I.A. si impegna ad applicare, in autocontrollo, le necessarie procedure M.O.C.A..
5. Presso il centro di cottura:
   - il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiere.
   - la pasta, le minestre, i risotti, devono essere cotti in caldaia/cuoci pasta in acciaio inox.

Art.30 - Condimenti

1. Le paste e il riso in bianco (ed eventuali altri cereali cotti, da aggiungere alle minestre in brodo) devono essere trasportati ai plessi, unicamente condite, a crudo, con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro.
2. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.
3. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
4. Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di mais/girasole o olio extra vergine di oliva.

TITOLO VI
MENÚ PER TUTTE LE UTENZE

Art.31 - Menù

1. I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'Allegato 1, ove sono riportate le griglie dei menù stagionali.
2. I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera-estate (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.
3. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e approvati dalla ASL competente per territorio.

Art.32 - Struttura dei menù

1. Pranzo: un primo piatto
   un secondo piatto
   un contorno
   pane
   frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato o dolce da forno).
2. Merenda pomeridiana: solo per scuola dell'infanzia.
3. Per gli utenti dell'assistenza domiciliare, in sostituzione della frutta, potrà essere somministrato esclusivamente un dolce/prodotto da forno.
4. L'acqua utilizzata è quella potabile dei refettori, microfiltrata e dovrà essere somministrata in caraffe dotate di coperchio. Il costo per la manutenzione e sostituzione dei filtri degli erogatori è a carico dell'I.A.
5. Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico etc. ed il periodico approntamento di menù a tema da concordare con l'I.A..
6. Potranno inoltre essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

Art.33 - Variazione dei menù

1. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.
2. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.
3. L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:
   - guasto di uno o più impianti;

- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

TITOLO VII
TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art.34 - Diete speciali

1. L'I.A. si impegna ad elaborare e/o a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza agli uffici comunali mediante presentazione della documentazione richiesta dall'ASL.
2. La preparazione delle diete deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.A. e sotto la supervisione del Responsabile del Centro Cottura.
3. Le diete speciali devono:
   - riportare l'indicazione specifica del destinatario
   - essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
   - essere trasportate in contenitori/piatti monoporzione sigillati con film di chiusura termosigillato, e contenute in singoli contenitori isotermici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
   - essere somministrate, ove necessario o preferibile, in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.
   - essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.
4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro Cottura (o consultabile mediante connessione internet) e deve essere periodicamente aggiornato.
5. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, l'I.A. è tenuta ad utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare contaminazioni crociate allergizzanti. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.A..
6. Per la preparazione delle diete speciali possono essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.
7. L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:
   - diete per vegetariani, per esigenze etico-religiose e per motivi filosofici; in questo caso l'I.A. dovrà predisporre, secondo stagionalità, un menù rotativo di 4 settimane.
   - diete per disgusti individuali, per le quali il genitore rivolge istanza scritta al competente Ufficio comunale, rinnovandola all'inizio di ogni anno scolastico; nel caso di situazioni di disgusto individuale non superabile (espresso come

rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti) può essere concordata con la famiglia una alternativa al piatto rifiutato.

- *diete leggere* come di seguito indicato.

Art.35- Dieta leggera ("Dieta in bianco")

1. L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno.
2. Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici.
3. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
4. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 3 giorni, sono costituite da

   - primi piatti
     - pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
     - polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato,

   - secondi piatti
     - carne magra al vapore, alla piastra, lessata,
     - pesce al vapore, alla piastra, lessato,
     - ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$),
     - legumi lessati (non in caso di enterite),

   - contorni
     - verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

   - frutta
     - libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.
5. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Art.36- Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, “pranzi al sacco”

1. Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Servizio SIAN della ASL competente per territorio e con l'I.A. ingredienti e relative grammature.
2. Potrà essere richiesto all’I.A. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole e per le *situazioni temporanee* di cui all’art. 32.
3. Per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l’impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.
4. Composizione del *packet lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l

- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio
  (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purchè confezionata singolarmente).
  La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.

Pane	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano, ecc.)	60 g
Affettati magri	50 g

- N.1 frutto o merendina dolce confezionata.

5. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

Art.37- Utilizzo di prodotti "certificati"

1. L'I.A. è tenuta all'impiego dei seguenti "prodotti certificati" ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:
   a) prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007
      - banane,
   b) prodotti del commercio Equo e Solidale
      - banane,
      - ananas,
      - barretta di cioccolato al latte da 20g
   c) prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta
      - Pane fresco di tipo comune e/o integrale.

      - n. 1 formaggio fresco ed n. 1 formaggio da taglio, previsti/da inserire nei menù.
2. Si specifica inoltre che, per "*prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta*", si intendono, in questo Capitolato Speciale, salvo diversa indicazione più restrittiva, prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Piemonte) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.
3. Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50 km dal confine della Regione ove è ubicato il mercato.
4. In questo Capitolato si stabilisce che possono essere forniti alimentari a *km zero*, provenienti dalla *filiera corta*, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono, a tutta l'utenza, la somministrazione di tali prodotti almeno nell'80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menù.

5. Nel caso in cui uno o più prodotti "certificati" non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, se ortofrutticoli, di 1^ categoria.
6. Per le caratteristiche merceologiche delle derrate si rimanda a quanto definito nell'Allegato 2 al presente capitolato.
7. La Ditta ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 11 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e l'applicazione di penali.

TITOLO VIII
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.38- Contenitori isotermici

1. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.
2. I contenitori isotermici, realizzati in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.
3. I contenitori, nonchè le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
4. E' vietata l'insufflazione di vapore nei contenitori isotermici.
5. I contenitori isotermici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato, qualora richiesto dal Comune e/o ritenuto necessario dall'I.A., un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.
6. Nei contenitori isotermici e ove presenti, sulle rastrelliere interne degli stessi, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
7. Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza preferibilmente non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.
8. Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

9. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.
10. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
11. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica liscia, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legame fresco caldo.
12. Contenitori isotermici monoporzione per utenti dell'assistenza domiciliare: dovranno essere messi a disposizione dall'I.A.
13. Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

Art.39- Mezzi di trasporto

1. Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:
   A) a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano,
   B) usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
   C) conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.
2. È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.
3. I pasti, dal centro cottura, verranno trasportati sotto la responsabilità dell'I.A., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di novanta (90) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionali delle varie preparazioni alimentari.

Art.40- Orari di trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati, a cura dell'I.A.:
   - nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri Refezionali, con 30 minuti di anticipo massimo sull'orario di inizio della somministrazione.
   - all'assistente sociale o suo incaricato per la consegna dei pasti a domicilio.
2. Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.
3. Per ogni centro refezionale l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.
4. Copia originale di tale documento dovrà essere quotidianamente inviata dall'l'I.A. al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO IX
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.41-Somministrazione portate

1. L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.
2. Presso la scuola dell'Infanzia l'I.A. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini e deve pertanto provvedere a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia, a sbucciare e porzionare la frutta, e qualora richiesto, a spremere le arance.
3. La scelta del sistema di distribuzione dei pasti (distribuzione ai tavoli, service in linea o altro) è lasciata alla libera determinazione dell'Impresa.
4. E' ammissibile l'adozione di sistemi di distribuzione differenziati a seconda del tipo di scuola (Infanzia, Primaria, secondaria di primo grado):

   a) Distribuzione ai tavoli

   In caso di distribuzione ai tavoli vanno eseguite le seguenti operazioni:
   - Apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente tovaglie in materiale non riutilizzabile che dovranno essere fornite dalla Ditta.
   - I tavoli devono essere predisposti con piatto piano/fondo, bicchiere capovolto, posate, tovagliolo, acqua microfiltrata disponibile presso il refettorio e servita in caraffe dotate di coperchio di capacità massima di 2 litri (preferibilmente 1,5l) e frutta. Il pane e la frutta, qualora richiesto, potranno essere posti a tavola al termine della somministrazione del primo piatto.
   - Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola.
   - Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento del contenitore.
   - Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, forniti a cura e spese della Ditta, sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate previste.
   - La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.
   - Al termine della consumazione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli, il ritiro dei piatti utilizzati presso ciascun commensale, la pulizia e la sanificazione dei pavimenti del refettorio.

b) Sistema di distribuzione *in linea*

In caso di distribuzione secondo il sistema di *service in linea*, il rapporto personale/utenti non dovrà, in ogni caso, essere inferiore a 1/40 (+25%).

La Ditta dovrà fornire apposito banco che dovrà essere in perfette condizioni igieniche e di manutenzione e provvisto di:

- Tramoggia di distribuzione vassoi, pane, posateria, tovaglie e tovaglioli. La tramoggia dovrà essere provvista altresì di pinza per il pane.
- Linea service provvista di:

- vetrina parasputi;
- vano scalda piatti;
- vasca refrigerata (par la distribuzione di secondi e contorni freddi) o piano neutro.

- La Ditta dovrà fornire inoltre:
  - i vassoi per gli utenti in numero adeguato e in perfette condizioni igieniche e di manutenzione.
  - le brocche per l'acqua microfiltrata disponibile presso il refettorio.
- Le vasche della linea self-service dovranno essere svuotate e sanificate giornalmente.
- La linea self-service non potrà essere utilizzata per lo stoccaggio di alcuna sostanza alimentare.
- La Ditta dovrà distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento del contenitore, compresi pane, frutta, yoghurt e dessert.

Art.42 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

1. I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
   - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
   - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
   - esibire il cartellino di riconoscimento;
   - all'arrivo dei contenitori isotermici
     . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
     . provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Alimenti		**Temperature di riferimento**	**Tolleranza**
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	salumi	≤10°C	11°C
	Formaggi	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤10°C	11°C
	Insalate di riso o pasta	≤ 10°C	11°C

2. Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
3. La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo (**la *scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto* dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A. entro 30 gg dall'inizio del servizio**);
4. Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;

5. Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
6. Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
7. Aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
8. Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
9. Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Art.43 -Informazione ai commensali

1. L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso ogni refettorio dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura.

Art.44 - Campionatura rappresentativa del pasto

1. Presso il Centro di Produzione Pasti dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione *in loco*, cotti e non.
2. Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art.45 - Regolamenti

1. L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il Centro di Produzione Pasti e presso i Centri Refezionali.

2. L'I.A. presso il Centro di Produzione Pasti ed i centri refezionali, dovrà compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano.
3. E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei centri refezionali provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.
4. Presso i centri refezionali, la pulizia dei vetri delle finestre, degli infissi e dei davanzali, così come la rimozione delle ragnatele, è a carico dell'I.A..

Art.46 - Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione e disinfezione

1. Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
2. L'I.A. per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento (CE) n. 1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento *REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals*).
3. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa. La scheda tecnica deve contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.
4. Tutti i prodotti devono essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:
   - il nome della sostanza o del preparato
   - il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
   - frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
   - consigli riguardanti l'utilizzazione del prodotti

I prodotti devono essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco ed essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

Art.47 - Interventi ordinari e straordinari

1. L'I.A. deve predisporre un piano di lotta agli infestanti (Pest Control) effettuando:

- n. 1 intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza quadrimestrale a far data dall'inizio del servizio: N. 3 interventi/anno scolastico.
- di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio del servizio: N. 2 interventi/anno scolastico.

Art.48 - Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art.49 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
2. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art.50 - Pulizie esterne

1. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione sono a carico dell'I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

Art.51- Rifiuti

1. Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto nel regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore.
2. La raccolta rifiuti all'interno dei plessi (refettori e cucine office) e del Centro di Produzione Pasti, dovrà avvenire in contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico dell'I.A.).
3. Il personale al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti i centri refezionali ed al Centro di Produzione Pasti.
4. Contenitori e pattumiere devono essere fornite dall'I.A. ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero o tipologia o stato d'uso, alle necessità del servizio.
5. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art.52 - Servizi igienici e spogliatoi

1. I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro di Produzione Pasti e alle cucine office dei centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. Gli armadietti a doppio scomparto, nei centri refezionali, ove non risultassero presenti o in numero sufficiente, dovranno essere forniti o integrati dall'I.A..

3. Per la pulizia delle mani, l'I.A. deve prevedere e fornire sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 53 - Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

1. L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:
   - di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio oggetto del contratto;
   - di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Art. 54 - Disposizioni in tema di sicurezza

1. È fatto obbligo all'I.A, al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
2. Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro oggetto del contratto, l'I.A. si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del D.Lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con il Comune. Inoltre, l'I.A. si obbliga a partecipare a eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dal Comune.
3. L'I.A. dovrà trasmettere, a seguito della comunicazione di aggiudicazione provvisoria (sottoposta alla condizione della verifica) e preventivamente rispetto alla data di inizio del servizio, apposito "*documento di valutazione dei rischi*" di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività del Comune.
4. Successivamente alla ricezione del "*documento di valutazione dei rischi*" verrà eventualmente modificato l'unico D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto di appalto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.
5. L'I.A. s'impegna, inoltre, a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligato all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature,

degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;

- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve inoltre mantenere, per tutto il periodo del contratto, tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza.

6. Ogni dipendente dell'I.A. deve conoscere il Piano di evacuazione del centro refezionale presso il quale presta servizio.
7. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determina la risoluzione del contratto.

Art. 55 - Referenti alla sicurezza

1. Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.
2. L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 56 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. L'I.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali ove si svolge il servizio di somministrazione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

Art. 57 - Impiego di energia

1. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della ditta appaltatrice deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa é a carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 58 - Piano di evacuazione

1. Presso i centri refezionali, l'I.A. dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dal Comune. Il personale dell'I.A., previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

Art. 59 - Divieti

1. È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc..

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 60 - Relazione sull'andamento del servizio

1. Al termine di ogni semestre l'I.A. deve redigere e trasmettere al Comune un report sull'andamento delle attività oggetto del presente servizio.
2. Nel documento, che dovrà includere una analisi di *customer satisfaction*, dovranno anche essere riportate le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dal Comune. A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'I.A., finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

Art. 61 - Diritto di controllo del Comune

1. E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri Refezionali per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali dei presente Capitolato Speciale.
2. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti e i Centri Refezionali, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Art.62 - Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
   - i competenti Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL territoriale;
   - le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dal Comune;
   - la commissione mensa composta da rappresentanti di genitori e insegnanti utenti del servizio. Se richiesto dal committente, l'I.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni della commissione.
2. E' diritto della commissione mensa procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi ai centri cottura (accompagnati dal dipendente dell'Ufficio Comunale

preposto) e nei refettori dei singoli plessi. L'I.A. provvede a fornire idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare, durante la visita al Centro di Produzione Pasti.

3. Durante la visita al Centro di Produzione Pasti a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art.63 - Tipologia dei controlli

1. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.
3. Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
4. Le ispezioni riguardano:
   - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
   - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
   - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
   - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
   - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
   - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
   - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
   - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
   - le modalità di cottura;
   - le modalità di distribuzione;
   - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
   - le modalità di sgombero rifiuti;
   - la verifica del corretto uso degli impianti;
   - le caratteristiche dei sanificanti;
   - le modalità di sanificazione;
   - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
   - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
   - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
   - lo stato igienico dei servizi;
   - l'organizzazione del personale;
   - il controllo dell'organico;
   - la distribuzione dei carichi di lavoro;
   - la professionalità degli addetti;
   - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
   - le modalità di manipolazione;

- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

5. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.
6. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
   Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.
7. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
8. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.
9. I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
10. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art.64 - Blocco dei prodotti alimentari

1. I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
2. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
3. Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

Art.65 -Metodologia del Controllo Qualità

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
2. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

TITOLO XIII

PENALI

Art.66 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. *Standard merceologici.*
   1.1. € 250 (duecentocinquanta)
   Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
   1.2. € 250 (duecentocinquanta)
   Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
   1.3. € 150 (centocinquanta)
   Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
   1.4. prezzo pasto decurtato del 50% nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più "prodotti certificati" (quando previsti).

2. *Quantità.*
   2.1. € 250 (duecentocinquanta)
   Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
   2.2. € 1.000 (mille)
   Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale o agli utenti dell'assistenza domiciliare.
   2.2. € 800 (ottocento)
   Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
   2.4. € 250 (duecentocinquanta)
   Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
   2.5. € 150 (centocinquanta)
   Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
   2.6. € 250 (duecentocinquanta)
   Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

3. *Rispetto del menù.*
   3.1. € 300 (trecento)
   Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
   3.2. € 300 (trecento)
   Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
   3.3. € 300 (trecento)
   Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
   3.4. € 300 (trecento)
   Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4. *Igienico-sanitari.*

4.1. € 200 (duecento)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
4.2. € 200 (duecento)
Rinvenimento di parassiti.
4.3. € 150 (centocinquanta)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
4.4. € 300 (trecento)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
4.5. € 200 (duecento)
Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
4.6. € 300 (trecento)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
4.7. € 300 (trecento)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
4.8. € 200 (duecento)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri Refezionali.
4.9. € 300 (trecento)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
4.10. € 150 (centocinquanta)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
9.11. € 400 (quattrocento)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
4.12. € 200 (duecento)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte dei personale addetto al trasporto dei pasti.
4.13 € 200 (duecento)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
4.14 € 400 (quattrocento)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.

5. *Tempistica.*
5.1. € 200 (duecento)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.
5.2. € 150 (centocinquanta)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. *Personale.*

6.1. € 300 (trecento)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo II del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

7. *Varie*
   7.1. da € 150 (centocinquanta/00) a € 1.000 (mille/00)
   Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

8. Il Comune, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà con lettera raccomandata all'I.A. notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata.
9. L'I.A. avrà tempo 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dal Comune, lo stesso si riserva di applicare la sanzione prevista.
10. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.
11. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione dei contratto a danno del fornitore.
12. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione dei limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 67 – Responsabilità

1. La Ditta Appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.
2. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice e in ogni caso da questo rimborsate.
3. La ditta appaltatrice è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale, a terzi o a cose.
4. Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale per scritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere garantito un servizio sostitutivo anche con pasti freddi.

TITOLO XIV

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 68 - Prezzo del pasto

1. Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto definito in sede di aggiudicazione, si intendono interamente compensati, senza riserve o eccezioni, dal Comune all'I.A. tutti i servizi comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.
2. Il prezzo determinato in sede di gara rimarrà invariato per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto. Per gli anni scolastici successivi, i prezzi saranno soggetti a revisione con l'applicazione del calcolo puntuale annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati.

Art.69 - Fatturazione

1. L'I.A. si impegna a fatturare solo il numero di pasti che quotidianamente vengono prenotati e comunicati al centro di produzione pasti.
2. Quotidianamente l'I.A. emetterà bolla di consegna nel rispetto delle norme vigenti riportante l'ora di consegna, il luogo di destinazione, il numero dei pasti, indicando nelle bolle per il servizio di ristorazione scolastica la distinzione dei pasti per bambini ed operatori.
3. Si richiedono fatture distinte per il servizio di ristorazione scolastica e per il servizio per gli utenti dell'Assistenza domiciliare.
4. Tutte le fatture, se cumulative di più consegne, dovranno riportare il numero di bolla di riferimento oltre al prezzo unitario stabilito per singolo pasto, nonché l'aliquota I.V.A. applicata.
5. Il Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti volti ad accertare la regolarità della documentazione presentata.
6. L'I.A. è tenuta al corretto adempimento degli obblighi contributivi, retributivi e fiscali previsti dalla normativa vigente.
7. Il Comune provvederà al pagamento di quanto dovuto solo dopo aver verificato la regolarità nell'assolvimento degli obblighi di cui sopra da parte del'I.A., ai sensi dell'art. 35 D.L. 223/06, convertito con L. 04.08.2006, n. 248, come modificata dalla L. 134/2012.
8. Per l'emissione delle fatture l'I.A. dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica" .
9. Con il corrispettivo l'I.A. si intende compensata di ogni suo avere dal Comune senza diritto a nuovi o maggiori compensi.
10. La Ditta Appaltatrice è tenuta a rispettare gli obblighi previsti in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. e alle altre disposizioni di legge vigenti in materia. I pagamenti saranno effettuati, tramite bonifico bancario o postale, sul conto corrente dedicato, comunicato dall'operatore economico aggiudicatario, nel rispetto dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136. Le

commissioni bancarie applicate per l'esecuzione del bonifico a seguito del mandato di pagamento, saranno a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

TITOLO XV

CONTRATTO

Art.70 - Durata del contratto

1. La durata del contratto comprenderà i seguenti periodi: 1 settembre 2015 – 31 agosto 2018.
2. Se, allo scadere del termine contrattuale, l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il contratto per il periodo successivo, l'I.A. sarà obbligata a continuare la gestione del servizio per un periodo non superiore a 3 (tre) mesi alle stesse condizioni previste nel periodo precedente.
3. Il Comune si riserva di utilizzare la facoltà di affidare alla stessa I.A. la ripetizione del servizio per ulteriori tre anni ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett.b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..
4. L'I.A. si impegna, inoltre, su espressa richiesta degli organi del Comune, a garantire l'espletamento di attività aggiuntive, nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica, che potranno essere affidate alle stesse condizioni del contratto principale.

Art. 71 - Subappalto

1. Le prestazioni cui il presente capitolato è riferito possono essere subappaltate in misura non superiore al 30% del valore contrattuale complessivo e unicamente per le prestazioni inerenti la manutenzione ordinaria, l'applicazione del piano di lotta agli infestanti ed il trasporto pasti. L'eventuale subappalto è disciplinato dall'articolo 118 della L.163/2006. L'eventuale subappaltatore è pagato dall'appaltatore.
2. Resta vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e di incameramento della cauzione, la cessione del contratto e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio, qualora non espressamente approvato da parte della stazione appaltante.

Art. 72 – Cauzione e spese contrattuali

1. L'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006.
2. Il Comune potrà attingere al deposito cauzionale, mediante prelievo diretto, qualora la Ditta Appaltatrice non provvederà al pagamento delle penali o non farà fronte alle obbligazioni a suo carico.
3. Fatto salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente, il gestore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui

l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

4. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.
5. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative ai depositi cauzionali, sono a carico dell'Aggiudicatario.
6. Nessun compenso è dovuto all'Aggiudicatario per la formulazione degli elaborati, piani o progetti richiesti in capitolato, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità nell'azione amministrativa, con autorizzazione delle imprese candidate al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune ai sensi della legge 196/2003 e s.m.i..

Art.73 – Risoluzione del contratto

1. Il Comune a seguito di inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte della ditta appaltatrice potrà risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del Codice Civile, fermo restando il risarcimento del danno, comunicando alla ditta stessa i motivi mediante lettera raccomandata A/R.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa appaltatrice;
b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
c) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
d) mancato avvio del servizio da parte della ditta alla data definita in sede di affidamento;
e) per motivi di pubblico interesse;
f) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine messe adisposizione;
g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
h) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia o negligenza dell'impresa appaltatrice;
i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
j) più interruzioni non motivate del servizio;
k) subappalto;
l) cessione del contratto;
m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
n) destinazione dei locali affidati alla ditta appaltatrice ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;

3. Costituisce comunque motivo di risoluzione, ex art. 1456 del C.C., la violazione di una qualunque delle cause contrattuali previste nel presente capitolato.
4. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta Appaltatrice incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo risarcimento del danno ulteriore.
5. In caso di risoluzione del contratto, il Comune procederà ad affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo appalto, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla Ditta appaltatlice.
6. La risoluzione del contratto comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto, compresa la sopracitata facoltà dell'Amministrazione di affidare il servizio a terzi. All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Art. 74 - Assicurazioni

1. La Ditta Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.
3. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
4. La ditta appaltatrice si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Gravellona Toce debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.
5. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.
6. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.
7. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 3.000.000,00 (tremilioni/00), per ogni sinistro.
8. L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

TITOLO XVI

CONTROVERSIE

Art.75 - Controversie

1. Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore, durante lo svolgimento del servizio e successivamente alla relativa scadenza, quale sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, saranno deferite all'Autorità competente per territorio.

Titolo XVII

NORME FINALI

Art. 76 – Tutela della Privacy

1. E' fatto divieto alla ditta ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni.
2. A tutti gli effetti di legge l'aggiudicatario è riconosciuto quale soggetto responsabile della raccolta e trattamento dei dati acquisiti in relazione all'espletamento del servizio in oggetto.

Art.77 - Richiamo alla Legge ed altre norme

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.
2. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livelli nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).
3. Per tutta la durata del servizio, l'I.A. è tenuta a fornire - con le modalità e nei tempi indicati dal Comune - ogni documento necessario per l'applicazione del Regolamento CE 3392/93 e s.m.i. riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

Art.78 - Strutture organizzative del Comune di Gravellona Toce

1. La struttura organizzativa del Comune, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è l'Ufficio Servizi Scolastici (tel. 0323/848386 int. 7 – FAX 0323/864168 – email: servizisociali@comune.gravellonatoce.vb.it).

Allegati:

Sono allegati al presente Capitolato speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1: MENU'
- Allegato n. 2: DERRATE ALIMENTARI.
- Allegato n. 3: TABELLA DELLE GRAMMATURE.
- Allegato n. 4: DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)
- allegato 5: ELENCO PROFILI PROFESSIONALI, ORARIO SETTIMANALE E CCNL PERSONALE IMPIEGATO NELL'A.S. 2014/2015.